

Förrätter / Antipasti

PROSCIUTTO FORMAGGIO e MELONE

200g Prosciutto di Parma 36 mån Sant'Ilario, Parmigiano-Reggiano serveras med melon
200g Prosciutto di Parma 36 months Sant'Ilario, Parmigiano-Reggiano served with melon
3-4 personer / 495 kr

BURRATA CON

FRAGOLE GAZPACHO

Krämig burrata, sparrissallad, jordgubbs-gazpacho, mynta
Creamy burrata, asparagus salad, strawberry gazpacho, mint
185 kr

OSTRICA

Ostron Fine de Claire, champagne-vinägrett, tabasco och citron
Oysters Fine de Claire, champagne vinaigrette, tabasco and lemon
45 kr / st

ZUPPA DI ARAGOSTA

Hummersoppa med pilgrimsmussla och selleritartar
Lobster soup with scallops and celery tarts
185 kr

CRUDO CON MERLUZZO, TONNO E FRAGOLE

Torsk, tonfisk, grillade jordgubbar, tomat, bloody mary-vinägrett
Cod, tuna, grilled strawberries, tomato, bloody mary vinaigrette
185 kr

CARPACCIO PELLE JANSSON

Tunnskivad oxfile, löjrom från Kalix, mascarpone, picklad rödlök, brynt smör, äggkräm, friterad persilja, jordärtskockschips
Thinly sliced beef fillet, sea bass roe from Kalix, mascarpone, pickled red onion, browned butter, egg cream, fried parsley, artichoke chips
185 kr

Pasta

BIGOLI FRUTTI DI MARE

Bigoli, scampi, blåmusslor, calamari, San Marzano-tomat, peperoncino, vitlök, persilja & vitt vin
Bigoli, scampi, blue mussels, San Marzano tomato, garlic, peperoncino, parsley and white wine
295 kr

PENNE ARRABBIATA CON STRACCIATELLA

Penne, peperoncini, vitlök, san marzano-tomat, stracciatella
Penne, peperoncini, garlic, san marzano tomato, stracciatella
265 kr

LASAGNE PORTOFINO

24 timmar långkokt kalvragú, mozzarella, spenat, San marzano-tomat, parmesansås
24 hours slow-cooked veal ragout, mozzarella, spinach, san marzano-tomato, parmesan sauce
265 kr

TORTELLONI D'ARAGOSTA

Hummer & kraft tortelloni, ricotta, spenat, tomat och hummerreduktion
Lobster & crayfish tortelloni, ricotta, spinach, tomato and lobster reduction
295 kr

FETTUCCHINE PORTOFINO

Kalvfilé, tryffelkräm, mascarpone, spenat
Finns även vegetarisk
Veal fillet, truffle cream, mascarpone, spinach, Also available vegetarian
295 kr

Fråga gärna vår personal om vinrekommendationer till kvällens rätter. Vi hjälper er att hitta rätt, oavsett om ni söker något som lyfter maten, sällskapet eller bara sätter extra smak på kvällen.

Kött / Carne

OSSO BUCO MILANESE

24 timmar långkokt lammlägg, saffransrisotto, ugnsbakad fänkål, tomat, & gremolata
24-hour slow-cooked lamb shank, saffron risotto, oven-baked fennel tomat & gremolata
425 kr

GRIGLIATA DI MANZO

250 g entrecôte (Hereford/Angus grainfed Uruguay), bearnaise, pommes frites, grönsallad med Parmigiano-Reggiano
250 g entrecôte (Hereford/Angus grainfed Uruguay), bearnaise, french fries, green salad with Parmigiano-Reggiano
525 kr

COTOLETTA MILANESE

Kalvschnitzel, gremolatasmör, kronärtskocka, potatis, tomat, haricots verts, taggiascaoliver
Veal schnitzel, gremolata butter, artichoke, potato, tomato, green beans, taggiasca olives
395 kr

POLLO MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Halv grillad kyckling (Bjäre, Sverige) med aubergine, tomat, mozzarellagrätäng
Half grilled chicken (Bjäre, Sweden) with eggplant, tomato, mozzarella gratin
345 kr

Fisk / Pesce

SALLAD NIÇOISE

Grillad tonfisk, bakad tomat, taggiascaoliver, potatis, napolitansk sallad, 63-gradersägg
Grilled tuna, baked tomato, taggiasca olives, potatoes, Neapolitan salad, 63-degree egg
325 kr

MERLUZZO

Champagnepocherad torskrygg, vit sparris, beurre blanc, kaviar, gurkpärlor, gräslök
Champagne poached cod loin, white asparagus, beurre blanc, caviar, cucumber pearls, chives
395 kr

APERETIVI

GIN TONIC PORTOFINO

Gin, campari, litchi, tonic
Gin, campari, lychee, tonic

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, soda
Aperol, prosecco, soda

HUGO

Fläder, mynta, lime, prosecco, soda
Elderberry, mint, lime, prosecco, soda

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, prosecco, soda
Limoncello, prosecco, soda

NEGRONI SBAGLIATO

Martini rosso, campari, prosecco
Martini rosso, campari, prosecco

ALKOHOLFRI 95 kr

SPICY FLÄDER BUBBEL

Fläder, ginger, lime, mynta, alkoholfri prosecco
*Elderberry, ginger, lime, mint, non-alcoholic
prosecco*

ALKOHOLFRI PASSION MARTINI

Passion puree, lime, äpple, alk. free prosecco
Passion puree, lime, apple, alcohol. free prosecco

SÄLLSKAPSMENY / MENÙ AZIENDALE

MENU PORTOFINO

CARPACCIO PELLE JANSSON

Tunnskivad oxfilé, löjrom från Kalix, mascarpone,
picklad rödlök, brynt smör, äggkräm, friterad
persilja, jordärtskockschips
*Thinly sliced beef fillet, sea bass roe from
Kalix, mascarpone, pickled red onion, browned but-
ter, egg cream, fried parsley, artichoke chips*

FETTUCCINE PORTOFINO

Kalvfilé, tryffelkräm, mascarpone, spenat
Veal fillet, truffle cream, mascarpone, spinach

COTOLETTA MILANESE

Kalvschnitzel, gremolatasmör, kronärtskocka,
potatis, tomat, haricots verts, taggiascaoliver
*Veal schnitzel, gremolata butter, artichoke,
potato, tomato, green beans, taggiasca olives*

Eller

MERLUZZO

Champagnepocherad torskrygg, vit sparris,
beurre blanc, kaviar, gurkpärlor, gräslök
*Champagne poached cod loin, white asparagus,
beurre blanc, caviar, cucumber pearls, chives*

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Vit-mörk-choklad, havtorn, crisp
*White-dark-chocolate,
sea buckthorn, crisp*

Pris: 890 kr per person

PICCOLO

PROSCIUTTO FORMAGGIO e MELONE

200g Prosciutto di Parma 36 mån Sant'Ilario,
Parmigiano-Reggiano serveras med melon
*200g Prosciutto di Parma 36 months Sant'Ilario,
Parmigiano-Reggiano served with melon*

TORTELLONI D'ARAGOSTA

Hummer & kräft tortelloni, ricotta,
spenat, tomat och hummerreduktion
*Lobster & crayfish tortelloni, ricotta,
spinach, tomato and lobster reduction*

FETTUCCINE PORTOFINO

Kalvfilé, tryffelkräm, mascarpone, spenat
Veal fillet, truffle cream, mascarpone, spinach

PANNACOTTA

Vit choklad, pistageglass,
apelsin och mango
*White chocolate, pistachio
ice cream, orange and mango*

Pris: 550 kr per person